





Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Ikan kayu direvisi dari SNI 01-2691-1992 dengan perubahan beberapa bagian isi pokok standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini di konsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia dan utamanya diekspor, sedangkan produk ikan kayu masih ada yang diolah dengan cara dan peralatan yang sederhana, serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi, dan higiene.

Penyusunan standar ini berdasarkan hasil survei di Laboratorium Dinas Perikanan Tingkat II Bitung Propinsi Sulawesi Utara dan hasil pengujian Laboratorium Balai Industri Manado serta informasi dari produsen ikan kayu di Bitung Sulawesi Utara. Selanjutnya disusun dan dirumuskan dalam rapat Prakonsensus Standar Nasional Indonesia yang diselenggarakan di Balai Industri Manado pada hari/tanggal, Senin 3 Pebruari 1997, yang dihadiri oleh pihak produsen, konsumen dan instansi terkait.

Daftar isi

	halaman
Pendahuluan.....	i
Daftar isi.....	ii
1. Ruang lingkup.....	1
2. Acuan.....	1
3. Definisi	1
4. Klasifikasi.....	2
5. Cara pembuatan/pengolahan.....	2
6. Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan.....	2
7. Teknik sanitasi dan higiene.....	2
8. Syarat mutu.....	3
9. Cara pengambilan contoh.....	4
10. Penyiapan contoh.....	4
11. Cara uji.....	4
11.1 Cara uji organoleptik.....	4
11.2 Cara uji air.....	4
11.3 Cara uji abu.....	4
11.4 Cemaran Logam.....	4
11.5 Cemaran Arsen.....	4
11.6 Cemaran Mikroba.....	5
11.7 Bahan tambahan makanan.....	5
12. Syarat penandaan dan pengemasan.....	5

Ikan kayu

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, klasifikasi, cara pembuatan dan pengolahan, syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. Acuan

Acuan yang digunakan adalah :

- SNI 01-2326-1991 : Petunjuk Pengambilan Contoh
- SNI 01-2356-1991 : Cara Uji Air
- SNI 01-2891-1992 : Cara Uji Makanan dan Minuman
- SPI-KAN-PPK-1989 : Cara Uji Abu
- SNI 01-2896-1992 : Cara Uji Cemaran Logam
- SPI-KAN-SPP-1989 : Cara Pembuatan/Pengolahan
- SPI-KAN-01-1989 : Syarat Bahan Baku
- SPI-KAN-01-1989 : Penandaan dan Cara Pengemasan
- SNI 19-2897-1992 : Cara Uji Cemaran Mikroba
- SNI 01-2332-1991 : Metode Pengujian Eschericia Coli
- SNI 01-2335-1991 : Metode Pengujian Salmonella
- SNI 01-2337-1991 : Metode Pengujian Stapilacoccus Aureus
- SNI 01-2351-1991 : Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan, Penyiapan Contoh.

3. Definisi

Ikan kayu adalah daging ikan yang bahan bakunya

dibuat dari ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis), ikan Tongkol (Auxis thazard dan Auxis rochci), ikan layang (Decapterus sp.), ikan lemuru (Sardinella longiceps), ikan tuna (Thunnus sp.), ikan selar (Caesip chrycosonus) segar yang mengalami perlakuan pencucian, penyiangan, perebusan, pembuangan tulang, pengasapan bertingkat, pembersihan/sortasi dan dengan atau tanpa penjemuran.

4. Klasifikasi

Ikan kayu digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5. Cara pembuatan / pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan ikan kayu yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

6. Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan

Bahan baku ikan kayu harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan kayu dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di DEPKES RI.

7. Teknik sanitasi dan higiene

Ikan kayu harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jendral Perikanan.

8. Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Organoleptik	skor: 1-9	Min 7
2	Air (b/b)	%	14 - 22
3	Abu tak larut asam (b/b)	%	Maks 1,0
4	Cemaran logam *)		
	- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 1,0
	- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 10,0
	- Seng (Zn)	mg/kg	Maks 40,0
	- Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,05
5	Cemaran Arsen(As)	mg/kg	Maks 0,5
6	Cemaran Mikroba		
	- Angka Lempeng Total	koloni/g	Maks 2×10^3
	- <u>Coliform</u>	APM/g	Maks 20
	- <u>Escherichia coli</u>	APM/g	< 3
	- <u>Salmonella</u> *)	-	negatif
	- <u>Staphylococcus aureus</u> *)	koloni/g	Maks 1×10^3
7	Bahan Tambahan Makanan (pengawet) *)	Sesuai SNI	01-0222-1995

*) Bila diperlukan (rekomendasi)

9. Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991, Petunjuk Pengambilan Contoh.

10. Penyiapan contoh

Penyiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2351-1991, Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan Penyiapan Contoh.

11. Cara uji

Cara uji contoh sesuai dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

11.1 Cara uji organoleptik dilakukan SNI 01-2345-1991

11.2 Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2356-1991, Cara uji makanan dan minuman SNI 01-2891-1992 butir 5.2.

11.3 Cara uji abu tak larut dalam asam sesuai dengan Cara uji makanan dan minuman SNI 01-2891-1992 butir 6.3.

11.4 Cemarkan Logam:

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam

11.5 Cemarkan Arsen:

Cara uji Arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

11.6 Cemarkan Mikrobiologi:

- Angka Lempeng Total sesuai dengan SNI 19-2897-1992, mikroba butir 1. SNI 01-2339-1991 Penentuan angka lempeng total
- Coliform sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba butir 2.
- Escherichia coli sesuai dengan SNI-01-2332-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan tentang penentuan Escherichia coli
- Salmonella sesuai dengan SNI 01-2335-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan tentang penentuan salmonella
- Staphylococcus aureus sesuai dengan SNI 01-2337-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan tentang penentuan Staphylococcus aureus

11.7 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan, tambahan makanan.

12. Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id